






















Mittagessen 18.-24. September 2022

Sonntag	1	Käseknödels. AGCL 219kcal 1BE 11gEW	Kalbsbraten mit Reis und Kaisergemüse 550kcal 3BE 41gEW O		Malakofftorte* 447kcal 3,7BE 7gEW AGCH
	2	Käseknödels. AGCL 219kcal 1BE 11gEW	Polentanocken auf Tomatenragout mit Gemüse 472kcal 3BE 22gEW AC		Malakofftorte* 447kcal 3,7BE 7gEW AGCH
	3	Käseknödels. AGCL 219kcal 1BE 11gEW	Gebackene Apfelscheiben mit Obstgarnitur 412kcal/1,7BE AGC		Karamellsauce 155kcal 2BE 4gEW G
Montag	1	Bohnsuppe L 92kcal 0,3BE 2gEW	Spaghetti Carbonara mit Maissalat 627kcal 4,2BE 20gEW ACGOL		Pfirsichkompott 126kcal/2,5BE
	2	Bohnsuppe L 92kcal 0,3BE 2gEW	Überbackene Käse-Gnocchi mit Maissalat 662kcal 4BE 31gEW AGOL		Pfirsichkompott 126kcal/2,5BE
	3	Bohnsuppe L 92kcal 0,3BE 2gEW	Sauerbraten mit Reis und Rotkraut 4BE 37gEW GOL		Pfirsichkompott 126kcal/2,5BE
Dienstag	1	Nockerlsuppe AGCL 127kcal 1,5BE 5gEW	Hühnernuggets mit Püree und Tomatensalat 680kcal/4,8BE AGMOL		Apfelmus 79kcal 2BE 0,3gEW
	2	Nockerlsuppe AGCL 127kcal 1,5BE 5gEW	Topfenschmarren mit Obstgarnitur 510kcal 5BE 26gEW AGC		Marillenröster 110kcal 2BE 8gEW -
	3	Nockerlsuppe AGCL 127kcal 1,5BE 5gEW	Gemüsepaella mit Tomatensalat 371kcal 3BE 8gEW OL		Apfelmus 79kcal 2BE 0,3gEW
Mittwoch	1	Karfilocremesuppe 163kcal 1BE 9gEW AGL	Fleischknödeln mit Sauerkraut und Linsensalat 641kcal 7BE 37gEW ACGOL		Vanillepudding 137kcal 2BE 3gEW G
	2	Karfilocremesuppe 163kcal 1BE 9gEW AGL	Tortelloni in Tomatensauce und Linsensalat 796kcal 6BE 26gEW ACOLG		Vanillepudding 137kcal 2BE 3gEW G
	3	Karfilocremesuppe 163kcal 1BE 9gEW AGL	Hühnerschnitzel im Natursaft und Reis, Gemüse und Linsensalat 488kcal 4BE 35gEW -		Vanillepudding 137kcal 2BE 3gEW G
Donnerstag	1	Buchstabensuppe 115kcal 1BE 7gEW AC	Bauernschmaus mit Knödel und Sauerkraut 557kcal 2,6BE 40gEW AGCL		Steirisches Tiramisu 413kcal/2BE AGCH
	2	Buchstabensuppe 115kcal 1BE 7gEW AC	Ofenkartoffeln mit Spinat, Tomaten, Oliven und Krautsalat 238kcal 3BE 5gEW		Steirisches Tiramisu 413kcal/2BE AGCH
	3	Buchstabensuppe 115kcal 1BE 7gEW AC	Dinkellaibchen mit Paprika in Dillsauce und Krautsalat 437kcal/2,7BE AGLOC		Apfel 65kcal 1,2BE 0,4gEW-
Freitag	1	Linsen-Karottens. 160kcal 1BE 12gEW AL	Fischstäbchen mit Kartoffeln, Brokkoli und Gurkensalat 572kcal 3BE 21gEW ADO		Bananenmilch 256kcal/2,8BE 9gEW G
	2	Linsen-Karottens. 160kcal 1BE 12gEW AL	Mandelschmarren 610kcal 3,8BE 18gEW AGCH		Birnenkompott 118kcal/2,4BE 9gEW -
	3	Linsen-Karottens. 160kcal 1BE 12gEW AL	Gemüseauflauf mit Gurkensalat 468kcal 3BE 5gEW GOC		Birnenkompott 118kcal/2,4BE 9gEW -
Samstag	1	Kaspressknödels. 190kcal 1BE 8gEW AGCL	Hirschrücken in Rotweinsauce* mit Kroketten und Rotkraut 760kcal 3BE 38gEW AGCOFL		Weincreme* 179kcal 1,5BE 3GEW GOC
	2	Kaspressknödels. 190kcal 1BE 8gEW AGCL	Melanzani mit Gemüsefülle und Fisolensalat 414kcal 3BE 11gEW GO		Weincreme* 179kcal 1,5BE 3GEW GOC
	3	Kaspressknödels. 190kcal 1BE 8gEW AGCL	Gekochtes Scherzel mit Röstkartoffeln und Kohlrabisauce 545kcal/2BE 32gEW -		Naturjoghurt mit Frucht mousse 153kcal

kcal=Kilokalorien BE=Proteinheiten gEW= Gramm Eiweiß * =alkoholhaltige Speisen

Tel.:03613 2312 340 Fax.:343

ALLERGENE	H= Schalenfrüchte	O= Sulphite
A= Glutenhaltig. Getreide	F= Sojabohnen	B= Krebstiere
C= Eier von Geflügel	M= Senf	E= Erdnuss
D= Fisch	L= Sellerie	P= Lupinien
G= Milch u. Laktose	N= Sesam	R= Weichtiere